Volcan de dulce de leche

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Para el helado de banana

Bananas congeladas en trozos: 2 Unidades
Bananas congeladas en rodajas: 1 Cucharada
Manteca de maní: 1 Cucharada

Para el volcán

Dulce de leche repostero: 600 Gramos
Licor: 1 Churrito
Huevo: 5 Unidades
Yemas: 5 Unidades
Harina 0000: 6 Cucharada

Preparación de la Receta

Para el volcán

- Con batidora de mano trabajar dulce de leche repostero, *licor*, huevos y yemas a velocidad media hasta que esté todo integrado sin nada de grumos.
- Agregar *harina* e integrar con espátula sin batir.
- Llevar la preparación a molde metalizados individuales enmantecados y enharinados (hasta ¾ del molde)
- Llevar a frío por 10 minutos.
- Cocinar en horno a 180ª C por 11 minutos.
- Al salir del horno dejar reposar 1 minuto y desmoldar.
- Servir con helado de *banana*.

Para el helado de banana

- Procesar bananas congeladas en rodajas con la *manteca* de *manì*.

- Pasar a un bowl y llevar a freezer.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/volcan-de-dulce-de-leche-2